

SCUOLA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Venerdì 22 Giugno 2018 ore 9.30

Università degli Studi di Sassari

Dipartimento di Agraria

Viale Italia 39, 07100- Sassari

Aula Pampaloni

DOCENTI

Dr Giacomo Zara – Dipartimento di Agraria della Università degli Studi di Sassari

Dr Tiziana Nardi - CREA - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Dr Sibylle Krieger, Dr Paola Vagnoli, José Maria Heras – Lallemand Inc.

PROGRAMMA

Ore 9.30 Registrazione dei partecipanti

SALUTI DI BENVENUTO *Prof. Antonello Pazzona, Direttore del Dipartimento di Agraria e Enol.*

Addis Andreino, Presidente Assoenologi Sez. Sardegna

Ore 10.00 MICROBIOLOGIA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA *Dr Giacomo Zara*

GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

- Interazione lieviti-batteri *Dr T. Nardi*
- Esigenze nutrizionali dei batteri malolattici *Dr S. Krieger*
- Processo di produzione dei batteri enologici *Dr P. Vagnoli*
- Buone pratiche per l'uso dei batteri selezionati *Dr S. Krieger*

Ore 13.00-14.00 Pranzo buffet

IMPATTO SENSORIALE DEI BATTERI SUI VINI *Dr S. Krieger, Dr P. Vagnoli*

- Momento d'inoculo: la scelta e gli effetti
- Gestione del contenuto di SO₂ nei vini mediante la FML
- Effetto aromatico: impatto dei diversi batteri malolattici e delle condizioni di utilizzo
- Fermentazioni malolattiche non controllate – Assaggio dei difetti *J.M. Heras*

LA RICERCA NEL BICCHIERE: DEGUSTAZIONE VINI

Ore 17.30 DISCUSSIONE

La partecipazione è gratuita con disponibilità limitata di posti, la priorità sarà data per ordine di iscrizione. La registrazione può essere eseguita inviando una e-mail contenente i propri dati, con oggetto «Scuola FML AEI Sardegna», all'indirizzo: lallemanditalia@lallemand.com o telefonando al numero 045-512555, entro il 18 Giugno 2018